

## 第一章 不識救命恩人

秋日的清晨，清新之中透著些許刺骨的寒意。

朝天門鼓聲一過，熟睡中的店主便紛紛起床，挑出望子打開門店，開始新一天的忙碌。

盛京城內已是熙熙攘攘，肉行、米行、魚行、果子行、酒樓、茶坊、藥鋪、錢莊門前人來人往；馬蹄聲、吆喝聲、剁肉聲、敲打茶盞的叮咚聲不絕於耳；羊肉胡餅、梅花包子、油餅、瓠羹、羊脂韭餅、魚羹散出來的香氣分外勾人。

等著吃朝食的客人翹首以盼，製作各色美食的店主則忙於案桌之間，生怕怠慢了任何一位客人。

蘇錦召也在自家食肆裡忙碌著，只見她動作俐落地從瓷盆裡取出一塊光滑的麵團，大力揉搓幾下後將麵團壓成麵片，刮板蘸少許油，快速而均勻地將麵片切成條狀，將相鄰的兩根長條疊加在一起後用抹了油的筷子在中間使勁一壓，擰麻花似的擰幾圈，再輕輕丟進滾燙的油鍋裡。

「啞啦」一聲響，油條在油鍋中漸漸蓬鬆脹大，表面也鍍上了一層耀眼的金黃。蘇錦召一邊有條不紊地往油鍋裡放油條胚子，一邊用長長的竹筷給油條快速翻面，再將炸得兩面金黃、蓬鬆脆軟的油條從鍋裡夾出，放入瀝油籃，然後重複剛才的動作。

夥計順喜守在瀝油籃旁，一邊揀油條，一邊招呼著食客，「四根油條兩碗豆腐？得勒，您店裡請坐！崔木匠，您再來一個紅糖油餅？知道啦，這就送來！」

另一邊，聽到動靜的蘇錦召揪了塊巴掌大小的麵劑子，又取了同樣大小、用紅糖製作成的麵劑子，將兩塊壓在一起擰成圓圓的麵皮，在麵皮上劃了兩刀後丟進油鍋，趁著炸紅糖油餅的功夫，彎腰從腳邊的木桶裡乘了兩碗豆腐腦，又揭開灶台上的鐵鍋蓋子，舀了滷汁澆在碗裡。

又嫩又滑的豆腐腦被濃稠的滷汁撞得搖搖晃晃，滷汁色澤誘人，濃郁透亮，木耳丁、金針菜丁、山菌丁點綴其中，再撒上一些芫荽末，著實是色香味俱全。

蘇錦召夾出炸好的糖油餅，並豆腐腦一起交給狂奔而來的順喜。

順喜咧嘴衝其一笑，穩穩接過托盤，轉身奔向案桌。

四張長條案桌兩旁已坐滿了食客，他們大多都是衝著味道鹹香的豆腐腦來的。

豆腐腦入口爽滑，只需輕輕一抵，便入脂膏般化在口中，滷汁的鮮混合著淡淡的豆香味一起滑入喉嚨，泛起一絲清甜，再咬上一口鬆軟的油條，細細品味唇齒間四溢的油香氣，足以驅散一身的疲憊，心情也變得舒暢起來。

也有喜歡用油條配豆漿的，油條分成兩半，一半泡在豆漿裡，一半拿在手裡吃，被豆漿浸泡過的油條脹大了一圈，每一個氣孔裡流淌著細膩的漿水，咬在嘴裡漿水迸濺，宛若在吃爆漿丸子。浸過豆漿的油條軟趴趴的，焦脆感被綿密感所取代，口感奇妙，別有滋味。

也有喜歡鹹甜混口的，或用糖油餅配豆腐腦，或用炸糖糕配炸豆腐湯。糖油餅焦脆，糖糕外酥裡嫩，內裡的紅糖細膩濃稠，吃起來又香又甜。炸豆腐湯的湯底熬足了時辰，每一顆炸豆腐都吸滿汁水，在口中綻放出混合著蔥、薑、花椒、八角、

茱萸、芫荽末的香氣。

食客們吃得心滿意足，紅光滿面，結帳前不忘打包一些油條糖糕回家給家人享用。太陽漸漸高了起來，吃朝食的客人逐一離去。

蘇錦召望著三只空空如也的大木桶，以及尚且滴答著油水的瀝油籃，長長出了口氣。

她在圍裙上擦了擦手，放下高高捲起的衣袖，癱坐在小板凳上。

順喜抱著錢匣子一屁股坐在她身旁，興高采烈地道：「召娘，妳看，咱們今日賺了許多錢！」說著將錢匣子裡的銅板一股腦倒在地上，粗粗看去，約莫有兩三百枚。

他一邊數銅板，一邊竹筒倒豆子似的說道：「咱家食肆的生意從來沒有這麼好過！之前我還擔心食肆會倒閉，我得背著鋪蓋卷到大相國寺門口要飯去，現在看來是我杞人憂天，想多了。」

數完銅板後，他兩眼直放光，「召娘，這裡一共有三百三十四個銅板！」

蘇錦召怔怔地盯著地上的銅錢，失望道：「從半夜裡開始忙，一直忙到現在才得了三百三十四個錢，唉……」

「召娘，妳別歎氣啊！」順喜鼓勵她道：「之前跟著老掌櫃賣湯餅的時候，一天最多賣出七八十個錢，妳掌廚後足足翻了四倍有餘，這可是喜事啊！」

蘇錦召苦笑，摳了摳指甲縫裡的麵渣，若有所思地道：「油條、炸糖糕、糖油餅兩文一個，炸豆腐湯、豆漿、豆腐腦三文一碗，這價格定得不算低，可惜食材簡單，便是咱們做得再好也賣不出高價，想掙錢……還是得做點利潤高的生意。」順喜點了點頭，「我明白妳的意思，我也想做利潤高的生意，賣些肉羹、湯包、魚膾之類的吃食，可是……」他朝後院的方向看了一眼，壓低聲音，「可是店裡的銀錢早就被老掌櫃敗完了，咱們沒有本錢啊！便是用來做油條糖糕的麵粉、黃豆、素油也不多了，只怕短時間內咱們做不了利潤高的生意……」

蘇錦召心不在焉地聽著順喜的絮叨，腦海中情不自禁回想起發生在三天前的事。三天前，她遇上了一起交通事故，失去意識昏死過去，甦醒後發現自己穿越到了一個陌生的朝代，成了一家食肆老闆的女兒。

食肆老闆蘇三響嗜賭成性，且是個酒鬼，對原主動輒打罵，完全不將原主當成親生女兒對待。然而原主生性善良，即便他行為過分，卻依舊很孝順，不曾對他有半句怨言。

不僅如此，原主還極為癡情，她省吃儉用的過日子，只為資助青梅竹馬的窮書生陸知遙讀書科考，不盼他飛黃騰達，只願能與他雙宿雙飛。

可惜那陸知遙是個人面獸心的白眼狼，才中了舉人便一腳踹了原主，直言原主家世微賤，配不上他舉子的身分。

遭遇晴天霹靂的原主痛不欲生，一時想不開沉湖自盡，沉到一半時蘇錦召便穿了過來，連嚥了好幾口水後被好心人救起，僥倖逃過一劫。

經過三日的觀察，蘇錦召發現自己所處的南安國經濟繁榮、國富民強，民俗文化與飲食習慣等方面與宋朝十分相像。

宋朝是蘇錦召心中最美好的朝代，也是她最喜歡的朝代，如果不是穿成一個有爹沒娘，且有個渣男前任的傻姑娘，這趟穿越之旅還是滿愉悅的。

可惜她的真實處境是，擁有一間開在街巷末尾的破爛鋪子，一個經常失蹤且欠了一屁股賭債的混帳爹，一個狼心狗肺，騙她錢財、毀她聲譽的渣男前任，以及一大堆殘缺老舊的鍋碗瓢盆、桌椅盆筷……很糟心。

「一切都會好起來的。」蘇錦召環顧四周，默默給自己打氣，「沒有本錢，咱們就先把鋪子收拾乾淨，騰出地方多擺兩張長桌，多招待一些客人。現在沒有本錢不要緊，只要咱們肯吃苦，勤快一些，本錢早晚能掙出來！」

順喜將鋪子細細端詳了一番，他先前不覺得什麼，現下聽蘇錦召這麼一說，忽然間覺得自家鋪子也太潦草了，店門外飄著的望子是破的，一入門的灶台黑漆漆，檯面上堆滿了陳年油垢和各色調料。筐籬、簸箕、笊籬、鏟子、長勺之類的物品隨意擺放，看上去既不衛生又不整潔。

牆壁沒一處是雪白的，灰灰黃黃，角落裡積滿汙垢，四張長桌坑坑窪窪，板凳擠著板凳，桌角對著桌角，地上還擺放著各種罐子、大缸、籠子，許多客人一瞧他家鋪子如此狹小擁擠，二話不說掉頭就走了。

「是得收拾收拾，咱家鋪子實在太擁擠了，客人們幾乎是背挨著背、肩挨著肩坐在一處，但凡動作稍微大一點，勺子就伸到別人的湯碗裡去。」

「收拾！」蘇錦召脆聲道：「今兒就收拾！」

順喜猛地點點頭，正要回話，一個滿臉橫肉，一副刁奴模樣的男子攔著腰往店門外一站，「有活人在店裡嗎？」

蘇錦召與順喜齊齊一愣，一同看向門外。

刁奴盯著兩人一哼，勾了勾手指召來手下，站成一排堵在了店門外。

知道有熱鬧看的街坊鄰居紛紛側目，喜好八卦的甚至丟下了手上的活計，抓了把西瓜子匆匆趕來圍觀。

眼看圍在店門外的人越來越多，順喜趕忙迎上去討好，「李、李哥，什麼風把您吹來了？」

李彪張口便啐，「呸！誰他媽是你哥！」他一把推開順喜，衝著店內指指點點，「賴老三呢？讓他滾出來！他今日再不還錢，老子就把這間破店砸了！」

李彪口中的賴老三正是原主的親爹蘇三響，因其又賴又孬，據說在家中排行第三，便得了個賴老三的諱名。而眼下找上門來的，正是蘇三響常去的賭坊管事。

「李哥，不不，李老大，您別動怒。」順喜陪著笑臉，好言相勸，「您知道的，這間鋪子是我掌櫃租來的，您要是砸了，可是要賠的啊。」

李彪大眼一瞪，揪住順喜的衣領，用力往身前一帶，「你他娘的威脅我？賠？我呸！要賠也是你們和賴老三賠，和老子有什麼關係？」說著用腳踹了踹本就搖搖欲墜的門板，「瞧你們這德性，別說債款了，怕是連利息銀子都拿不出來。行了，老子也不和你們廢話了，來人，動手，把這破店給老子砸了！」

「是！」幾名手下撿起袖子搶步上前，或者拽門，或者搬桌台，便是要砸店。

「別砸，別砸！」順喜威聲呼喊，「這間鋪子便是生蛋的雞，你們把雞殺了，我

們怎麼掙錢還債？李老大，求求您行行好，再寬限些日子吧。」

李彪翻了個白眼，「再寬限些日子？再寬限幾日，都他媽快過年了！今兒個誰求情都沒用，要麼拿錢，要麼砸店，砸！」

一個手下「曄吧」一聲折斷望子，抬腳闖進門店。

「別！別！」

順喜攔了這個顧不得那個，周旋之間被推倒了好幾次。

蘇錦召在乒乒乓乓的砸店聲中淡定走向順喜，扶著他道：「順喜，你不用攔著，他們想砸，讓他們砸就是了，反正咱們的生意搬到街邊也能做，街邊敞亮，咱們還能多擺幾條長桌。至於砸壞的鋪子需要誰來賠，這一點，我想官府說了才算。」她的聲音溫柔清脆，隱隱透著一絲冷漠，李彪不自覺的打量了她兩眼，但見她烏髮盡挽，不著飾物，身上穿著一件半新不舊的碧色窄袖交領襦裙，腰間還繫著一條深灰色圍裙。

她身姿窈窕，氣質清冷，瓜子臉盤，一雙杏眸明亮有神，瓊鼻櫻口，皮膚白潤如凝脂，很是有幾分顏色。

「蘇錦召？」李彪故作驚訝，「妳沒死啊？」

蘇錦召翻了一個白眼。

李彪陰笑兩聲，端著手走到她面前，「嘖嘖，要不是看見地上有妳的影子，我還以為清天白日的見到鬼了！我說蘇娘子，妳還有臉出來見人啊？妳做下的那點丟人事，整個西四坊誰不知道啊，我要是妳，早就收拾行李滾出盛京了，哪還有勇氣拋頭露面，在大伙兒跟前丟人現眼。」

蘇錦召冷冷地瞪著他。

李彪抖了抖肩，搓著下巴圍著蘇錦召轉起了圈，「不過話說回來，妳也怪可憐的，攤上賴老三這麼個爹，又被陸舉人拋棄，實在是倒楣透頂。這樣吧，老子今天心情好，只要妳能拿出五貫錢，老子就先放過妳。」一邊說，一邊上上下下地打量著她，目光極為下流。

蘇錦召拍了拍圍裙上的麵粉，面無表情地道：「欠你們賭坊錢的人是我爹又不是我，你們要討債，儘管去找他，我沒錢，便是有錢，也不會替他還賭債。」

「妳他媽說什麼？」李彪定身在蘇錦召面前，「妳跟老子要無賴是不是？妳難道不知道嗎？從古至今，父債子償……」

「父債子償也得是父死了。」蘇錦召打斷李彪的話，嗆聲道：「我爹他死了嗎？沒死你來找我幹什麼？」

李彪聞言一愣，頓了好一會兒後大罵，「媽的，妳這丫頭被水淹了一回，嘴皮子功夫見長啊。」他狠狠啐了一口，「呸！老子就不該跟妳廢話。砸，給我使勁砸，房頂子也給他掀了。」

手下重新擡起袖子，繼續砸店。

「別砸，別砸，李老大，手下留情！」順喜連滾帶爬地闖進店鋪，抱著錢匣並一個陶罐跑出來，可憐兮兮地道：「這是這三日賣得的銅錢，一共七百三十五文，都在這了。您先把這些錢拿走，剩下的我們儘快補上。」

「順喜，別給他！」見順喜將銀錢交給李彪，蘇錦召急忙衝了上去。

李彪見狀忙將錢匣與陶罐搶入懷中，兇狠地抓住蘇錦召的胳膊，將她甩在了地上。

「媽的，妳當老子不會真打妳？搞憐香惜玉那一套啊？」他將錢匣跟陶罐遞給手下，指著歪在地上的蘇錦召道：「妳爹一共欠了我們賭坊一百八十五兩二錢銀子，下個月的這個時候，老子來找你們拿，如果你們交不出來，便跟老子去鑫瑞賭坊走一趟，當面和我家主子解釋清楚。走！」

一行人在眾人的注視下大搖大擺的走了。

「召娘，妳沒事吧？」順喜撲到蘇錦召身前，一臉擔憂地問。

蘇錦召搖搖頭，狠狠瞪了李彪等人一眼，扶著一旁的石墩站了起來。

周圍的百姓壓著聲音對她指指點點，她視而不見，聽而不聞，拽著順喜回了食肆。店裡面已經被李彪的人砸了個七七八八，鍋碗瓢盆落了一地，桌椅板凳四腳朝天。順喜捧著心口哀嚎，「哎喲哎喲，他們全給砸了，咱們該怎麼辦啊？」

蘇錦召扶起一條長凳坐下，揉了揉肩膀道：「順喜，以後他們再來，不要給他們錢，那錢是咱們掙的，咱們又沒欠他們的帳。」

順喜臉皺成一團，苦哈哈道：「我也不想把錢交給他們，可、可不給能行嗎？店砸了事小，人傷著了怎麼辦？再說了，咱家掌櫃確實欠了鑫瑞賭坊的錢，人家占理啊。」

他歎了口氣，挪到灶台前扒拉了扒拉，扒拉出來一個小陶罐，「召娘，妳放心，我存著心眼呢，沒把錢都給他們。妳看，這罐子裡也有錢，大概二百文。」

蘇錦召神色懨懨地盯著順喜手中的小陶罐，「這些年，你就是守著這個小罐子過日子的？」

「對啊。」順喜眨巴眨巴眼，「可掌櫃的實在欠太多錢了，且不說鑫瑞賭坊的一百八十五兩二錢銀子，咱們食肆的房租也整整拖了兩年沒交了，東街藥鋪裡也欠著些銀兩，一筆筆加起來，怕是得湊齊三百兩銀子才能還清債務。」

「三百兩銀子？」蘇錦召冷笑，「我連一貫錢都沒有，去哪湊三百兩銀子。」

順喜一臉憤憤，「是啊，掌櫃就是蝨子多了不怕癢，債欠得多了，他反而越發肆無忌憚了。那鑫瑞賭坊的人也是過分，利息定得那麼高，他們幹麼不直接當街搶錢去啊，光是催債便也罷了，偏偏還要提陸……」說著說著猛然間一僵。

蘇錦召的表情難看了一瞬。

順喜趕忙道歉，「對不起啊召娘，我、我不是故意提陸……啊呸！」他狠狠搥了自己一個嘴巴，「是我嘴賤，是我嘴賤，好好的提那人幹什麼！」

他氣衝衝走到門前，對著仍站在街上看熱鬧的商販道：「看看看，有什麼好看的？回去看自家的攤子去。」

商販一哄而散，幾個愛八卦的婆娘則對著坐在鋪子裡、看起來失魂落魄的蘇錦召議論個不停。

蘇錦召緩緩起身，踢開腳邊的小瓶子對著順喜道：「好了順喜，他們愛說什麼說什麼，愛砸什麼砸什麼，反正咱們也準備收拾鋪子，權當他們幫咱們幹活了。等咱們用這間鋪子掙到了錢就離開這兒，找個清靜的地方做生意。」

「離開這兒？」順喜訝道：「召娘，妳不要妳爹啦？」  
蘇錦召神色一頓，道：「他不是我爹。」她衝著順喜淡淡一笑，「好了，幹活吧。」

夜深人靜，更夫敲打銅鑼，晃晃悠悠地穿街過巷，提醒坊中百姓警惕盜賊，小心火燭。

蘇記食肆內，兩道瘦小的身影仍在忙碌著，他們合力將一張長桌釘好，又修了門板，這才癱坐在門檻上。

夜空已是爬滿了星星，周遭的鋪子皆已關了門，只有他們的店鋪還開著。南安國沒有宵禁，只因西四坊雖算是在盛京，卻在邊上，感受不到京城的繁華。

蘇錦召仰著脖子遠眺，隱隱看到無數亮光，她知道那是臨安街與朱雀大街所在的地方，真正的皇城根腳下，真正熱鬧繁華的地方。

「看到那片光了吧，咱們以後就去那。」她指著遠方的光芒道。

累得眼冒金星的順喜哪裡還能看到什麼亮光，他齜牙一笑，道：「召娘，妳檢查檢查，看看哪裡還需要收拾。」

蘇錦召轉頭看了看，原本又髒又亂的鋪子已經被收拾得像模像樣，亂七八糟的罐子、缸子、麻袋等物不見了，地板洗得發白，灶台上的汙垢都被鏟了去，鍋碗瓢盆、麵粉水缸、油鹽醬醋等物也擺放在合適的位置上，佈局緊湊卻不失合理，到底擠出了兩張長桌的位置。

「已經很好了，等我去我爹屋裡翻幾塊布出來，釘在牆上，把油煙的痕跡遮一遮，咱們的店啊，就算是煥然一新了。」

「行，怎麼都行，都聽召娘妳的。」順喜感歎地道：「這樣看來，咱們的鋪子還是挺像模像樣的嘛，哪裡是宋五娘口中只有乞丐才會來的地方。從明天起，一定會有穿長袍、戴寶冠的體面人來咱們食肆用飯……」

蘇錦召面無表情地望著順喜。

順喜一怔，又要甩自己巴掌，「瞧我這破嘴，我都在胡說八道些什麼，咱家的客人才不是乞丐。」

「好啦。」蘇錦召壓下順喜的手，「餓了吧？我去做點吃的，咱們吃完睡下，明天還得忙呢。」

她扶著門框起身，默默來到了灶台前燒水做飯。

順喜走到蘇錦召身邊，道：「召娘，妳去歇著吧，我來做飯。我手藝雖然不如妳，但做兩碗饅頭還是可以的。」

「不用了，我來吧。」蘇錦召將一把小蔥遞給順喜，「你若非要幫忙，便把這把小蔥擇乾淨，洗了。」

「好！」順喜對蘇錦召的話言聽計從，二話不說接過小蔥，取了水清洗起來。蘇錦召也不磨蹭，挽起袖子，往麵盆裡舀了兩碗麵粉，另取一碗乾淨的井水，一邊往麵盆裡倒水，一邊用筷子進行攪拌，將其攪成小棉絮狀，然後加入酵母水，攪拌出大棉絮狀，再一點點揉成光滑的麵團。

趁著醒麵團的功夫，她燒火架鍋，熬製蔥油。翠綠的小蔥在滋滋作響的油鍋中一點點變成了焦糖色，散發出饞人的蔥香氣。

蘇錦召看準火候，適時加入鹽、醬油等調味料，起鍋，將蔥油倒入大碗中。

熬好蔥油，她開始製麵，先將麵團搓成長條，再分成等長的麵劑子，刷上油，抓住麵劑子的兩頭，慢慢伸長後「啪」地一聲摔在案上，經過不斷的摔打拉伸，漸漸變成一根根又細又長的拉麵。

蘇錦召在順喜瞠目結舌的目光中，將滑溜溜的麵條下入燒得翻滾的熱水中。

「我的乖乖，召娘妳何時學會一手好索餅？」順喜驚訝地道。

蘇錦召撈麵過涼，澆上蔥油拌勻，撒了些芝麻，點綴了點蔥花，擺好碗筷招呼順喜，「別說了，快來吃吧。」

順喜風也似的坐在了蘇錦召對面。

蘇錦召將筷子遞給他，「吃吧，不過這只是一碗再尋常不過的蔥油麵，算不上好吃，你可別抱太大的期待。」

順喜望著面前的蔥油麵，一句話都說不出來，那股濃郁的蔥油香氣乘著夜風一個勁往他鼻子裡鑽，香得他骨頭都酥了，手工拉出來的麵也漂亮，又細又長，根根均勻，且被醬汁染得紅通通、油亮亮，便是用來增色的芝麻和蔥花看起來都有滋有味。

他長大嘴狠狠嗦了一大口麵，渴望已久的蔥油香終於在口中得意綻放，芝麻的香，小蔥的辣，麵條的滑，醬汁濃郁完美融化在一處，使得一碗簡簡單單的蔥油麵擁有了令人難以忘卻的美妙滋味。

「嗚嗚……」他抹了把臉，帶著一絲哭腔道：「這絕對是我這輩子吃過最好吃的索餅！」

對面的蘇錦召被順喜逗笑了，「哪有這麼誇張。」她淡定吃麵，「快吃吧，還剩著些蔥油，吃不夠再來一碗便是。」

「好！好！」

順喜瘋狂吸麵，生怕蘇錦召會反悔似的，不一會兒便將一大碗蔥油麵吃完了。

他正起身去盛第二碗，忽聽店門外有人說道——

「這裡有家店還開著！表哥，咱們就在這家店用些吃食吧，我腹中實在饑餓，再不吃東西，連騎馬的力氣都沒有了。」

說話間，兩個身披墨藍色斗篷，長身玉立、儀表堂堂的男子踏進了店中。

兩名男子身上似乎披著星光，無聲地將慘澹昏暗的小店點亮，率先踏入店內的男子看起來不過十六七歲，另一位大概二十出頭，單看那份卓爾不群的氣質便知其身分非凡，絕非一般人物。

蘇錦召一時間有些緊張，順喜更是驚得一動也不敢動，舉著個空碗立在灶台前，與那二人大眼瞪小眼。

氣氛一時間有些尷尬，年輕些的男子見狀立刻道：「沒事沒事，我們連夜奔波，又累又餓，想找個地方填填肚子而已。店家，你們店中可還有吃食？」

順喜瞧了瞧說話的年輕男子，又定睛打量默不作聲、十分清冷的那一位，猛地倒

吸了一口冷氣。

那男子身材頗長，即便裹著長斗篷，依舊猜得出對方擁有一雙傲人的長腿，他冷顏冷面，連落在牆上的影子都是冷冰冰的，彷彿一尊沒有人間煙火氣的玉雕。

順喜雙眼圓瞪地盯著他，「你、你……」一邊說一邊擠眉弄眼地去看蘇錦召，瞧那模樣八成緊張得要厥過去了。

蘇錦召趕忙起身，定了定神後淡淡一笑，「有的，不過只有蔥油拌麵，您看成嗎？」

「蔥油拌麵？」年輕男子歪了歪頭，「沒吃過啊……不過有口吃的就行，快上吧。」說完，拉著冷面官員坐在了長凳上。

冷面官員垂眸而坐，即便不言不語，周身散發出來的威壓感足以叫人提心吊膽。

蘇錦召忍不住多看了對方兩眼，轉身圍上圍裙，站在了灶台前。

灶膛裡火勢漸旺，不一會兒，用來煮麵的水便燒好了。

蔥油是現成的，蘇錦召只需再做一些拉麵，她重新揉了麵團、搓麵、甩麵，雪白的麵條揮灑著細膩的麵粉在她手中上下翻飛，不多時便變成了細長的拉麵。

「哇！這是在變戲法嗎？」年輕男子好奇地問：「小二，你家老闆娘在做什麼？」

順喜支支吾吾地道：「蔥、蔥油、蔥油索餅。」他將兩盞茶擺在桌上，「公子，請用茶。」

另一邊，蘇錦召已經將拉麵放進鍋裡。

順喜抱著托盤螃蟹似的挪到她身旁，鬼鬼祟祟地道：「召娘，妳看清楚沒？那位公子是……」

「好了，我知道的。」蘇錦召打斷順喜的話，悄悄掃了正在喝茶的二人一眼，那二人的斗篷雖看不出什麼名堂，可腳上穿著的可是官靴。

她和順喜忙到了深夜，本想著填飽了肚子趕快去歇歇，誰承想接待了這麼兩尊大佛。

「你當我傻啊，我認得他們。」蘇錦召將麵挑進碗裡，「順喜，把火滅了，他們一走，咱們就關門。」

順喜點點頭，乖乖蹲在了灶台前。

蘇錦召端著兩碗拌好的蔥油麵走到那二人桌旁，依次上桌，「客官，麵好了，慢用。」

年輕男子盯著面前油光鮮亮的蔥油麵，吸了吸鼻子道：「聞著怪香的。」他挑了一筷子送入口中，「嗯，吃著也香。」

說完，狼吞虎嚥地吃起麵來，看樣子真是餓壞了。

蘇錦召領首一笑，抬眸瞧了瞧慢條斯理攪拌著蔥油麵的冷面男子，她不過是想看一看店中食客的反應，卻不想一眼落在男子的臉上後，竟是愣住了。

那人不光氣質出眾，容貌亦是絕佳，眉若橫劍，目若繁星，秀潤天成，容豔骨清，即便是落在牆上的影子，也帶著立體的輪廓，只看一眼便叫人難以移目。

人間絕色。

蘇錦召坦坦蕩蕩地望著男子的臉，男子似有察覺，緩緩抬起眼眸，冷冷朝她一望。

四目相對，他微不可察地蹙了一下眉毛，旋即恢復平靜，彷彿剛剛並沒有做出什



麼表情。

他動作極快，搞得蘇錦召一下子沒有反應過來，只當自己眼花，看錯了。

心中甚感窘迫，她端起托盤忙走開了。

安靜的小店裡只能聽得到灶膛裡畢畢剝剝的柴火燃燒聲，和呼嚕嚕的年輕男子吃麵聲。

就在蘇錦召困得快睡著的時候，年輕男子拉開長凳站了起來。

聽到動靜的她慌忙起身，便見兩位客人齊齊走向店門，準備離開。

蘇錦召笑道：「客官，吃好了？」

「吃好了。」年輕男子讚道：「老闆娘，妳手藝可真好，沒想到地處偏僻的西四坊內居然有這麼好吃的索餅。」

蘇錦召行禮，「客官過獎了，您二位吃得喜歡就好。」

年輕男子眉開眼笑，「喜歡喜歡，老闆娘，妳這麵多少錢一碗？」

站在一旁的順喜立刻去看蘇錦召。

蘇錦召稍加思索後答道：「十文一碗。」

年輕男子二話不說，掏出一粒碎銀遞過去。

蘇錦召一愣，搖頭道：「這、這太多了。」

年輕男子戴上帽子，無所謂道：「沒事，我抽空還會過來吃的，先存在櫃上吧。」

說完，二人一前一後走出食肆，打馬而去，噠噠的馬蹄聲在街巷中久久迴蕩。

蘇錦召望著二人離去的方向，美滋滋地將銀子收好了。

到底是有身分的人，出手就是闊綽！

正在洋洋得意，順喜跑過來質問她道：「召娘，妳怎麼收他們的錢了？」

蘇錦召嗤笑，「你這是什麼話？咱們是做生意的，賣出去兩碗麵，當然要收錢啦。」

順喜用見鬼似的眼神盯著她的臉，「召娘，剛才那位可是妳的救命恩人吶！人家救過妳一命，妳怎麼能收人家飯錢啊！」

蘇錦召一愣，「你說誰是我的救命恩人？」

順喜急道：「就是個頭更高些，身姿更挺拔些，樣貌異常英俊的那位公子。」

蘇錦召這下傻了，「是他？」

她的思緒再一次飄到三天前，那時她才剛剛穿越過來，腦中一片凌亂，正在湖裡掙扎，嗆水嗆得肺都要炸了，好在關鍵時刻一名男子救她上岸，然而上岸之後對方便離去了，她混沌之間連自己是誰都不記得，遑論記住對方的臉了。

「召娘，妳沒認出他來？」順喜打量著她魂不守舍的樣子，問道。

蘇錦召老實地搖了搖頭，「沒有。」不是沒認出，是壓根沒記住。

順喜聽得直皺眉，「哎呀，我聽妳說知道了，還以為妳認出人家來了。」

蘇錦召目光放空，默默將手放在了錢袋子上。

「召娘，妳想什麼呢？」順喜伸手在她的眼前晃了晃，「怎麼？後悔了是不是？妳現在後悔也沒有用，兩位官爺早走了。」

蘇錦召微微一笑，「我沒後悔，我是在想，咱們明天該賣什麼朝食。」

「什麼朝食？」順喜撓撓頭，有些跟不上蘇錦召的思路，「不是賣油條油餅豆漿

豆腐腦嗎？哎呀召娘，咱們不是在說妳救命恩人的事嗎？」

蘇錦召輕哂，「救命恩人已經走了，當下還是掙錢最重要。」她按住順喜的肩膀重複道：「掙錢最重要！」

## 第二章 兼賣朝食與暮食

次日，天未亮，蘇錦召便帶著順喜出門了。

一個時辰後，二人匆匆趕了回來，細細準備了一番後，開門迎客。

蘇錦召今日售賣的是鮮肉餛飩，她將清早從肉行裡買來的新鮮豬肉剁成肉泥，加入醬油、海米、食鹽、胡椒粉、香油等調料，分次倒入蔥薑水，順時針攪拌均勻後加入蔥花，再淋上一大勺滾燙的熱油，便做成了一大盆鮮美多汁的餛飩料。

相較於餛飩料，餛飩皮的製作過程難度要大一些，蘇錦召專心致志地和麵醒麵擀麵，足足花了小半個時辰才將兩大塊麵團做成了又薄又透的餛飩皮。

灶火頂旺，鍋內沸水不熄，蘇錦召手執一個筷子長短、不到兩指寬的薄木片，取適量肉餡，置於餛飩皮一角，朝內轉兩圈，捏實，一個薄皮餡大的餛飩就做好了。

蘇錦召包餛飩的動作飛快，沒多久，她的攤子前便站了三五個看熱鬧的小娃娃。

「一、二、三，包好了！一、二、三，包好了！」

小娃娃掰著手指頭數數，蘇錦召笑而不語，將包好的餛飩下入鍋中。

順喜一邊招呼著客人，一邊計算著煮餛飩的時間，時間一到立刻將餛飩撈出來，倒入大碗裡，碗裡提前放好了紫菜、蝦米、醬油、鹽、胡椒粉。

他端著托盤游走在客人之間，高聲吆喝：「桌上有茼蒿、蔥花、辣椒油、米酢，各位客官請隨意取用！餛飩剛剛出鍋，小心別燙著嘴！」

客官們壓根沒空搭理他，他們個個低著腦袋，或是對著勺子上的薄皮鮮肉大餛飩吹氣，或者往清亮的湯碗裡添米酢添辣油，也有喜歡吃茼蒿蔥花的，豪邁地灑上一大把。

他們大口大口的咀嚼，感受四溢的肉香氣。

餛飩皮爽滑透亮，韌性十足，皮薄如紙，滑而不爛。肉餡抱成一團，粉嫩多汁，筋道彈牙，滑溜溜吸入口中，麵皮即化，只剩噴香的肉丸滾動在唇齒之間。

餛飩湯因醬油被稀釋而顯現出淡淡的紅棕色，蝦米與紫菜的鮮味完美襯托著餛飩的香。

吃完了餛飩，端起碗將湯一飲而盡，溫熱的湯汁順著食道滑入胃中，掃去秋日的微寒，無比熨貼。

沒吃爽的客官重重一拍桌子，「老闆娘，再來一碗！」

等送走了最後一名食客後，蘇錦召和順喜齊齊累癱在長凳上。

兩人你看著我，我看著你，一個揉腰捏腿，一個按胸捶背，各自忙一會兒後齊齊笑了。

「召娘，妳可太厲害了！」順喜彈簧似的蹦起來，捧著錢匣子走到蘇錦召面前，激動道：「這裡怎樣也有五百錢吧？我在食肆待了這麼久，還沒見咱們店裡有過這麼多錢呢！」

蘇錦召甩了甩包餛飩包得發酸的手腕，摸了摸錢匣裡的銅板道：「多虧昨夜的客人給了咱們一粒碎銀子，咱們才有錢買豚肉，不然憑櫃上剩的那幾個錢，咱們只能繼續老老實實的賣油條豆腐腦。」

順喜連連點頭，高興道：「賣餛飩好！餛飩一碗十五文，賣出十碗就有一百五十文，我粗略數了數，咱們今天少說賣了四十碗。」

蘇錦召心裡也高興，她不單單為掙了錢而高興，還為自己的手藝得到食客的認可而高興，看到每一個客人都吃得開心如意，那種滿足感遠比她自己吃下一碗餛飩還濃烈。

「可惜沒有豚肉了，不然晚上還能賣四十碗。」蘇錦召道。

順喜聽罷一愣，「召娘，妳還想做暮食生意啊？」

蘇錦召點點頭，下意識看了眼店門口的藍色望子。

南安國正餐為一日兩餐，分為朝食和暮食，朝食九點左右食用，暮食四五點左右食用，大部分食肆只提供一種餐食，若售朝食則懸掛藍色望子，若售暮食則懸掛橘紅色望子，而蘇記食肆售賣朝食，所以掛著藍色望子。

原主的父親手藝不佳，人又懶惰，不過賣些饅頭、索餅，艱難度日，蘇錦召可不一樣，她喜歡烹飪，前世還是美食部落客，天南地北的美食就沒有她沒吃過、不會做的，若不是沒有本錢，她早就在小小的西四坊內開個大酒樓了。

「做，當然做。」蘇錦召篤定地道：「大把的時光不用來掙錢，難不成去睡覺嗎？順喜，你去找兩個背簍，咱們吃點東西，去東市轉轉。」說罷沉吟了一瞬，又道：「算了，也別在店裡吃了，咱們去街上吃，嘗嘗別人家的好吃的。」

「行。」順喜不假思索道：「都聽召娘妳的。」

等關上店門後，兩人一人背著一個大背簍，歡歡喜喜出門了。

西四坊內的各條街巷裡仍舊熱鬧著，鐵匠鋪的匠人門坐在店內敲敲打打，米麵鋪的工人扛著米袋麵袋，圍著毛驢車裝貨卸貨，首飾鋪、胭脂水粉鋪裡站滿了小姑娘與婦人，茶坊、戲院、酒樓內高朋滿座，時不時傳出震耳欲聾的叫好聲。

主要售賣蔬菜瓜果魚肉和各類家禽的東市則更為熱鬧，蘇錦召在東市裡轉了一大圈，大概瞭解了南安國的物價，即牛肉最貴，羊肉次之，雞鴨鵝等家禽再次之，海鮮便宜，豬肉最為便宜，其餘的瓜果蔬菜則按時令，時令菜便宜，非時令菜少而難求，且價格昂貴。

而最最廉價的，則是些豬羊雜碎、豬羊牛大骨、雞爪鴨掌和豬腳等物。雜碎異味重，大骨無肉，雞爪、鴨掌、豬腳等物在百姓眼中是極不衛生的，很少有人食用。於蘇錦召看來，這簡直是暴殄天物。

在東市逛了一圈後，二人溜溜達達地往青龍河邊走。

蘇錦召享受著人間煙火氣帶來的踏實感，由衷感歎，「咱們西四坊雖然位置偏僻，是盛京城中最不起眼的地方，但還是很熱鬧的嘛，所謂麻雀雖小，五臟俱全。」

順喜一邊大口大口地吃著酥兒印，一邊咬字不清地道：「那、那是，咱們西四坊位置雖然不好，但是緊挨著漢水碼頭，平時也是人來車往的，雖偏遠但不貧窮。」

蘇錦召輕笑，見順喜吃得滿嘴都是糖漬，忍不住問道：「這個酥兒印有這麼好吃

嗎？看你買了兩回了。」

「好吃！」順喜道：「我娘還在的時候經常做給我吃，後來我娘沒了，我成了孤兒被掌櫃的收養，掌櫃只會做湯餅，我就只吃湯餅，再也沒吃過酥兒印。」

蘇錦召聽得好奇，便細細打量了那份酥兒印兩眼，此點心細細長長，外面金黃，活像蘇錦召小時候常吃的蝦條。

她捏起一塊吃了，入口是濃厚的酥油味，有白砂糖的甜和豆粉的香，外面酥脆，內裡柔軟，口感和味道都十分美妙。

「確實不錯。」蘇錦召道：「我雖然不知道這酥兒印是怎麼做的，但應該能做出和它味道差不多的點心來，以後做給你吃。」

「真的？」順喜眼睛一亮，「召娘，妳到底是什麼時候學會這麼多手藝的，以前怎麼沒見妳展露過呢？」

蘇錦召笑了笑，沒有回答順喜的話，轉身與一旁的小販道：「老闆，這是什麼？」

她盯著那兩袋活像烤紅薯片的小食許久了，那小食焦黃酥脆，上面還撒了好多白芝麻，一看就很好吃。

「這是糖薄脆啊！」小販熱情地介紹，「這是我家娘子親手做的，又脆又甜，很好吃的，尤其適合妳們這些小娘子吃。」

蘇錦召點頭，「我要一份。」

買了糖薄脆，她又將目光對準了一旁的蜜餞攤，瞧那山楂蜜餞、梨條、酸梅、桃乾都做得很好，味道一定很不錯，「順喜，你想吃蜜餞嗎？要不要買一些蜜餞？」

「蜜餞？」順喜連連搖頭，「可不敢亂花錢了，今天已經是造次了！」

順喜話音剛落，幾個衙役狂奔而來，一邊敲鑼一邊疏散百姓，清理街道。

百姓們習以為常，立刻左右避開，將道路讓出來。

蘇錦召和順喜擠在了蜜餞老闆的攤位後，抱著背篋好奇的東張西望。

不多時，十幾位身著靛藍色直裰箭袖袍，外罩烏金披風，頭戴貓耳帽，腰配銀月佩環刀，腳踏雪色厚底高靴的官差押解著一輛囚車緩緩映入眾人的眼中。

周遭百姓屏息凝視，大氣都不敢出，原本熱鬧喧囂的街巷內安靜得只能聽見馬蹄聲與車轍聲。

蘇錦召目光掃過關在囚車裡的白髮老翁，情不自禁地盯住了官員們所穿的雪色厚底高筒靴，那靴子上用黑色的絲線繡著蓮花，不仔細看根本看不出來，可若瞧見了，便會感受到官員所穿的靴子的精美。

她隱隱想起了昨夜來店中用飯的客人，他們的腳上似乎也穿著這樣精美的靴子。

「這都是刑部的大人啊！」待官員走遠了些，賣蜜餞的小販壓著聲音道：「聽說刑部尚書溫雲奕溫大人破了江南貪墨案，囚車裡關著的定是涉案官員，好似有許多高官落網啊！這位溫大人年紀輕輕的，又立大功啦！」

「是啊是啊，有溫大人這樣的好官，咱們老百姓心裡就踏實多啦。」

「溫大人有勇有謀，才貌雙全，不愧為盛京第一才俊。」

耳邊充斥著百姓們興奮的議論聲，蘇錦召卻似什麼都沒聽見一樣，緊抱著背篋雙眼放空，也不知道在想什麼。

人群漸漸散去，順喜晃了晃蘇錦召的肩膀，「召娘，咱們可以走了。」  
蘇錦召緩緩回過神來，一笑，「順喜，你吃飽了嗎？吃飽了咱們回東市去。」  
順喜挑眉道：「回東市？」  
「嗯。」蘇錦召點點頭，「我想好暮食賣什麼了。」

回到食肆後，二人先進了後院，將買來的蔬菜果肉吊入井裡，納涼儲備。  
雖然將不多的家底幾乎花了個精光，但蘇錦召和順喜都異常興奮，二人分工明確，一個收拾灶台，清洗蒸籠，一個處理食材，準備暮食。  
將焯好水的羊骨頭放入鍋中吊湯，再將新鮮肥嫩的羊腸、羊肺、羊肚、羊肝放入大瓷盆內，加入鹽、白醋、麵粉反覆揉搓清洗，冷水下鍋，焯出血沫後撈出，用清水洗淨。

另取一塊乾淨的籠布，放入花椒、胡椒、白芷、草果，在清水中浸泡片刻。  
燒水，水開後放入薑片和泡好的調料包，加入少量鹽，再依次放入羊雜，大概一刻鐘後撈出、切成適當大小。

起鍋燒油，油熱後放入生薑炆鍋，加入羊雜，大火烹炒片刻後加入事先熬好的羊骨頭湯，湯燒開後加入鹽、胡椒粉，熬煮一陣子後，一鍋鮮香四溢的羊雜湯就做好了。

蘇錦召迫不及待地取了一個小碗，碗底加入一些蔥花，沖入剛剛煮好的羊雜湯，又加了半勺辣椒油，撒了些芫荽末，細品一小口，如願喝到了記憶中的美妙味道。

「順喜，來嘗嘗羊雜湯！」

她招呼順喜後繼續忙碌，如今湯有了，還需要一道像樣的主食。

她飛速到後院取了一塊在東市買來的豬皮凍，切成碎丁，再將豬肉剁成肉餡，肉皮凍與肉餡混合，加入調料，攪拌均勻後放入冷水盆中備用。

隨後和麵擀皮，這皮比餃子皮還要小，四邊都要薄一些，餡料放得要足，左手托著皮，右手快速捏出均勻的褶子，動作要快要穩，一氣呵成，不加停頓。

洗淨晾乾的蒸籠內刷上一層薄薄的素油，放入包好的灌湯小籠包，片刻後，皮薄餡大，鮮美多汁的灌湯小籠包便出鍋啦。

蘇錦召一把掀開鍋蓋，剎那間，整條街都是灌湯小籠包的香氣。

才狼吞虎嚥灌下一碗羊雜湯的順喜早就站在鍋邊流哈喇子了，他直勾勾盯著皮薄得幾乎透明，隱隱可見有金燦燦汁水晃來晃去的小籠包道：「召娘，妳怕不是廚神轉世吧！」

順喜的尖叫聲和灌湯小籠包散發出的陣陣香氣成功吸引來諸多食客。

大家圍在熱氣騰騰的蒸籠前，很是認真地對灌湯包品頭論足了一番，討論到最後也沒討論出蘇錦召做出來的是個什麼吃食。

見狀，蘇錦召忙笑咪咪地介紹，「各位客官，本店今日新推出的暮食是灌湯小籠包和羊雜湯，客官們不妨進來嘗嘗，不好吃不要錢哦。」

幾個早就在默默吞口水的食客聽罷立刻踏進了食肆。

「灌湯小籠包？羊雜湯？」一個上了些年紀，帶著一個四五歲奶娃娃的老者慢吞吞地說道：「這羊雜湯是個什麼東西，老夫大概還能猜得到，只是灌湯小籠包又是什麼？包子裡還能灌入湯去？老夫不信，不信。」

老者一邊說一邊捋著鬍子搖頭，一副老學究的模樣，他眯著眼打量著蘇錦召，「這位小娘子，我如果沒記錯的話，妳今兒個早上賣的是鮮肉餛飩吧？」

蘇錦召忙著手裡的活計，笑應道：「不錯，是賣餛飩。」

老者一臉不解，「朝食賣餛飩，怎麼到了暮食就改賣包子啦？老夫還沒嘗過妳家餛飩的味道呢。」

蘇錦召將新包好的一籠灌湯小籠包架在鍋上，耐心地答，「老人家，我這裡呢，是百變食肆，每天都有新的吃食可以品嘗哦。」她將剛出爐的灌湯小籠包送到老者面前，「您聞聞這香不香？」

老者深吸一口氣，陶醉地點了點頭。

一旁饞得直嘬手指的小娃娃急切地催促，「爺爺，爺爺，我要吃，我要吃！」

老者當機立斷帶著孫子進了食肆，「小娘子，來五兩包子，兩碗羊雜湯。」

「好。」蘇錦召熱情招呼，「您進店隨便坐。」

不過一眨眼的功夫，食肆裡便坐滿了食客。

順喜腳底抹油似的在狹小的店面裡竄來竄去，端湯遞包子，腳底快如風，手上穩如石。

他邊招呼客人邊吆喝著提醒，「吃小籠包要注意，包子皮戳破放放氣，吸吮湯汁味更香，湯汁喝完一口光，一口一個真舒暢，吃完再喝羊雜湯。」

食客們彷彿被順喜洗腦了似的，不約而同地按照順喜的囑咐進食。

老人家夾了一個小籠包放在勺子上，先是看了看晶瑩剔透、彷彿輕輕一碰就能戳破的包子皮，繼而小心翼翼地用筷子戳出一個洞，浸滿了肉香的鮮美湯汁瞬間便嘩啦啦流了出來。

老者學著孫子的模樣嘅起嘴巴，吹了吹氣後吸了口湯汁。

香！又鮮又香！

他耐心地將汁水吸盡，顧不得肉餡滾燙，張開嘴將不過雞蛋大小的小籠包塞進嘴裡。

薄如蟬翼的包子皮滑而筋道，肉餡多汁細膩，嚼勁十足，一口下去，口中立刻充滿肉香氣。

老者一口氣吃了四個小籠包，解饞之後，舀了一勺羊雜湯喝。

香而不膻，濃而不膩的羊雜湯一入口，他的眼睛便亮了，這、這羊雜湯怎麼和他想像中的不一樣？不過是一些羊下水做的湯頭，味道居然如此美妙。

他被勾出了胃裡的饞蟲，嚼一塊羊肚，口感彈牙扎實，再吃一段羊腸，軟糯入口即化，再來些羊肝羊肺，綿密軟滑，每一樣都別具風味，一時間竟評不出誰更好吃些。

他活了大半輩子了，什麼羊肉做的美食沒吃過，別說是羊頭簽、羊皮膾、羊肉瓠羹，便是昂貴的酒煎羊也是吃過的，可舊日懷念不已的羊肉美食，似乎都比不上

眼前這碗只是用一些羊下水做的羊雜湯美味，奇了，真是奇了。

再看一旁總是鬧騰個不停不愛吃飯的小孫子，也已經自行吃了三個小籠包，喝下半碗羊雜湯，此刻正大張著小嘴，努力將一大片羊肺送入口中。

對面，一工匠模樣的男子已經往羊雜湯裡添了兩回辣椒油了，一碗湯看上去紅豔豔的，沾過辣椒油的羊雜色澤濃郁，看起來滋味更佳，令人食慾大振。

老者眼睜睜的看著對方呼嚕嚕將一大碗羊雜湯吞下，起身又去要了一碗。

順喜反應極快，不等客官走過來便穩穩接過了碗，又舀了一勺羊雜湯。

蘇錦召手中忙個不停，柔軟纖長的手指不斷起起落落，將一籠一籠的灌湯小籠包子架在火上蒸。

店中客來客往，六張長條桌的兩邊幾乎沒空過人，時間在忙忙碌碌中過得飛快。不知不覺，太陽落山，天色漸漸暗下來，食客相繼離開，摸著圓滾滾的肚皮歸家去了。

蘇錦召與順喜照例累倒在長凳上。

順喜手腳俐落，一邊招呼客人一邊收拾桌椅板凳、地面灶台，是以當客人盡數散去時，店裡仍舊是乾乾淨淨的。

蘇錦召不由自主豎起大拇指，「順喜，你可真厲害！」

順喜抹了把汗，搖搖頭道：「召娘才厲害，沒有妳，哪來咱們這麼好的生意。」說著，起身急匆匆走到灶台前，將籠屉逐一掀開。

最後一個籠屉裡還剩十來個小籠包，順喜帶著失而復得的喜悅道：「好險好險！我還當小籠包賣得一個也不剩了，幸好還剩幾個！」

蘇錦召噗嗤一笑，摘了圍裙道：「賣完再給你包一些就是，有我在，還能讓你餓著？」

她將剩下的灌湯小籠包夾進蓋簾，又將鍋底的羊雜湯盛盡了，「來吃飯。」衝順喜招招手，「吃飽了咱們再幹活！」

「噯！」順喜虛掩上店門，歡天喜地地坐在了蘇錦召旁邊。

二人誰也沒有客氣，吃得那叫一個舒暢。

填飽了肚子後，兩人誰也沒說話，靠著牆細細回味品嘗完美食的舒爽。

「沒想到羊雜碎做出來的湯這麼好喝，我今天可真是長見識了。」順喜一臉動容地道：「我這胃裡就沒有像今天這麼滿足過，秋天喝上一碗羊雜湯，真的太舒服了，胃裡暖得很，直叫人想睡覺。」

「那你就去睡。」蘇錦召直起身道：「我去準備一下明早要用的食材，順便消消食。」

見她要離開，順喜猛地站了起來，「召娘，妳是不是忘了一件重要的事情？」

蘇錦召愣了愣，「什麼事啊？」

他眼睛一瞪，「數錢啊！」

她恍惚了一下，面上露出原來如此的表情。

順喜一蹦一跳地取來了錢匣子，左右晃了晃後一臉興奮地道：「召娘，咱倆打個賭吧，猜猜今日賣了多少錢。」

「好呀。」蘇錦召望著錢匣子中厚厚一層銅板，推測，「嗯……我感覺少說也有八百文。」

「我說有一貫錢！」

順喜將銅錢倒出來，一枚一枚地數著，蘇錦召則在一邊默默觀看，這都是她和順喜辛辛苦苦掙來的錢啊，可太有成就感了。

「九百九十九、一千、一千零一！」花了好大一番功夫才數清了銅板的順喜激動地道：「一共一千零一個銅板，召娘，我贏了！」

蘇錦召笑著點點頭，一千零一個銅板啊，他們終於掙下一貫錢啦。

她抓了一大把銅板遞給順喜，「這五十個銅板給你做工錢。」

順喜聞言一驚，連連搖頭，「不不不，我不能收，食肆管我吃住，我豈能再拿錢。」

「讓你拿你就拿著。」蘇錦召將銅板塞在順喜手中，「我不管我爹怎麼跟你定的規矩，反正在我這，沒有讓人白幹活的道理。」

順喜微微發抖地接住銅板，帶著些許哭腔道：「多謝召娘！」

蘇錦召安慰小朋友似的拍了拍順喜的頭，拿起存錢的小陶罐道：「換個大一點的錢罐子吧，咱們今日採買了不少蔬菜果肉，夠賣幾天，我估摸著怎麼也能收兩三貫錢，這麼個罐子哪夠裝啊。」

「行！」順喜抹了下眼睛，興奮道：「我一會兒就去換罐子，等湊夠五貫錢，我就去錢莊換成銀子。」

蘇錦召笑著點頭，「好。」

稍作休息後，蘇錦召又在灶台前忙碌起來。

鍋中加入清水燒開，放入豬大骨吊湯，另取紅蔥頭三個，切成碎丁後放入油鍋中小火慢炸，汁水充沛的紅蔥丁在油鍋中劈啪作響，漸漸變焦，變小，浮在油面上，用笊籬將炸好的紅蔥酥撈出，放在一旁冷卻備用。

再取一塊層次分明的五花肉，冷水下鍋，加入米酒，煮熟之後撈出，切成大約一指寬的肉條。肉條放入鍋中慢慢煸炒，炒至金黃色後加入紅蔥酥、冰糖、醬油，待肉條變成了琥珀色後緩緩倒入豬骨湯，蓋上鍋蓋小火慢燉。

蘇錦召半靠著牆，一邊欣賞月色，一邊時不時攪拌一下滷肉。

隨著時間的流逝，鍋中的滷肉越來越香，饞得房頂上的野貓喵喵叫。

原本吵著要去睡覺的順喜默默守在一旁，用小灶煮雞蛋，他用扇子緩緩扇著風，看似在認真的煮雞蛋，實際上注意力早就轉移到大灶台上的滷肉鍋裡。

「召娘，我感覺咱們都不用做牛肉羊肉與各色海鮮，憑妳的手藝，哪怕咱們一直賣羊雜湯，也能掙出一座金山來。」他用力吸了吸鼻子，「還有這豚肉，價格便宜，得妳巧手製作後，一準香甜，咱們何愁做不好生意！」

蘇錦召揭開鍋蓋，用鏟子將越發濃稠的汁水攪了攪，「那你是沒吃過好吃的牛肉羊肉和海鮮，等你吃過就不會這麼說了。」

「是嗎？」順喜不以為然，「反正就目前來講，在我趙順喜眼中，最美味的吃食就是羊雜湯和灌湯小籠包！」

蘇錦召輕哂，等待了片刻後從鍋中撈出一塊滷肉，「先別惦記羊雜湯和灌湯小籠



包了，來嘗嘗這肉燉得怎麼樣。」

順喜將煮好且剝了殼的雞蛋放在桌子上，積極地接過了她遞過來的滷肉。

剛出鍋的滷肉很是燙嘴，即便如此，依舊阻攔不住唇舌感受到它的美妙滋味，肥瘦相間的豚肉燉得香嫩四溢，肥肉軟爛不膩，瘦肉焦而不柴，吃起來醬香十足且帶著一絲回甘。

順喜不捨地將一小塊滷肉嚥下，伸出舌頭舔了舔嘴角醬紅色的湯汁，哽咽道：「我錯了，我真的錯了，這世上最美味的吃食明明是燉豚肉！」

### 第三章 美食烹香人人愛

為著這一大鍋滷肉，蘇錦召和順喜夜裡都沒睡好覺。

蘇錦召沒睡好，是因為半夜時不時來看一下需要小火慢燉燉滿兩個時辰的滷肉，順喜則因無限暢想發財大計而激動得睡不著，當然，他也很有可能是被越來越香的滷肉味饞得睡不著，畢竟那味道實在是銷魂。

兩人翻來覆去地睡了一夜，難得的是次日仍舊起了個大早。

一番糾結之後，蘇錦召決定朝食做白吉肉夾饅和鴨血粉絲湯，暮食做滷肉飯。

她將醒好的麵團放在案板上大力揉搓，分成大小均勻的麵劑子，擀成橢圓形，對折，從尾部一點點捲起來，再用擀麵杖擀成薄餅。

灶上放好餅鏟子，放入餅胚，蓋上鍋蓋煎一下下後打開蓋子翻面，待餅子邊緣被按下去之後立馬回彈，表皮酥脆內裡綿軟的白吉饅就做成了。

買不起鴨子吊湯，蘇錦召只得退而求其次，做了簡易版的鴨血粉絲湯。

她先用開水泡好細紅薯粉，燒油做炸豆腐，最後浸泡清洗鴨血、鴨胗、鴨肝、鴨腸，改刀後焯水，瀝乾備用。

起鍋燒油，加入蔥薑蒜與鴨血、鴨胗、鴨肝、鴨腸翻炒，之後調入黃酒、水，開鍋後加入炸豆腐、粉絲、米醋、醬油，撒上鹽、胡椒粉、花椒油攪拌均勻，稍煮片刻便可出鍋。

「好了！」蘇錦召守著自己的兩口大鍋，對著早就迫不及待要開店插望子的順喜道：「開門吧！」

「得勒！」順喜蹦蹦跳跳地打開門板。

門一開，昨天下午帶著孫子來吃暮食的老者率先走了進來，邊走邊抱怨，「怎麼才開門？我都在外面等了半天啦！」

老者一手牽著一個小娃娃，小男娃梳著一個冲天辮，小女娃綁著兩個辮子。

蘇錦召笑咪咪地望著小女娃，道：「讓您久等啦，這是您的小孫女嗎？」

老人家應道：「沒錯，這兩個呀是親兄妹，妹妹聽哥哥說這食肆好吃，吵著也要來吃，這不，我將他們兄妹一併帶過來了。」

蘇錦召忙熱情招呼，「歡迎歡迎，您快進裡面坐吧。」

聞言，老人家卻是不動，「不急不急，妳且告訴我，妳這百變食肆今日賣的是什麼？」

蘇錦召聞言微怔，心想這位有趣的老伯還真將她的話記到心裡去了。

她微笑道：「今兒的朝食賣的是白吉肉夾饅和鴨血粉絲湯，都是咱們西四坊沒有

的稀罕物，包您的孫子孫女喜歡。」

「又是下水？」老者訝道：「妳這小娘子怎的總愛做下水？」

等著進店的食客探出身來道：「這家小娘子做的下水味道一絕啊！」說著自信滿滿地踏進食肆，「小娘子，給我來一碗湯，一個肉餅！」

「好。」蘇錦召道：「您請裡面坐。」

眼看著客人越來越多，老人家也不敢磨蹭了，生怕再磨蹭下去，連祖孫三人的位置都沒有了。

「走走走！爺爺帶你們吃好吃的下水。」老人家嘟嘟囔囔，「這店味道不錯，就是店面不怎樣，瞧瞧這擠的……」

蘇錦召望了眼祖孫三人，對著在一旁盛鴨血粉絲湯的順喜道：「順喜，你去後院幫我拿個小南瓜還有小胡蘿蔔過來。」

順喜二話不說，立刻照辦。

隨著朝食時間的到來，店裡的客人越來越多。

烤白吉饅的鍋子一直保持著高溫，蘇錦召不斷的蓋鍋蓋、掀鍋蓋，將剛剛出鍋的白吉饅放入蓋簾，用刀橫著切好，取一勺滷肉剁碎，加進白吉饅內，裹上一層油紙便可上桌。

除了純肉的肉夾饅，蘇錦召還準備滷蛋肉夾饅，與滷肉共同燉煮了一晚的雞蛋外面呈現出誘人的紅棕色，口感卻依舊保持著滑嫩，切碎後加進白吉饅中，再澆上一勺濃郁的汁水，光是看著便叫人食指大動。

鴨血粉絲湯湯底微白，炸豆腐金黃，芫荽末、小蔥翠綠，粉絲晶瑩透明，稍放一點辣椒油，湯麵上便飄起一層帶著白芝麻的紅油，辣味將鮮香氣激得更盛，勾人的味道直往鼻子裡鑽。

一口白吉肉夾饅，一口鴨血粉絲湯，大伙兒吃得熱火朝天，根本停不下來。

烙出最後一鍋餅子後，蘇錦召將兩個黃澄澄的小饅頭放進了蒸籠裡。

小饅頭是用混合了南瓜汁的麵粉做的，她另外放了兩顆赤小豆做眼睛，又用胡蘿蔔雕了尖尖的嘴巴、雞冠和腳丫，捏著細木籤小心拼裝了一番，總算在老者結帳前將兩個麵團子小雞做好啦。

吃得小臉通紅的小男娃一眼看到了放在盤子裡的小雞，登時激動無比地道：「哇！這是什麼？這是什麼呀？」

靦腆的小女娃有些羞澀地說：「是小雞！」

蘇錦召將盤子遞給兄妹倆，「送給你們的。」

兩個小娃娃你看看我，我看看你，猶豫了一下後伸出小手接過去了。

「謝謝……」小女娃怯怯地道了聲謝，瞪著紫葡萄似的眼睛盯著蘇錦召，似乎在思考該如何稱呼。

小男娃看了自己妹妹一眼，上前一步，大聲道：「謝謝姊姊！」

一聲奶聲奶氣甜膩膩的姊姊叫得蘇錦召眉開眼笑。

老者同樣很開心，他也不問價錢，直接從懷裡摸出一粒碎銀子放在了桌子上。

那粒碎銀子看著與前兩日那兩名官員留下的差不多大，遠遠超出了爺孫三人的飯

錢，蘇錦召忙道：「大伯，這、這太多了，您等一下，我讓夥計找錢給您。」

「不用找了。」老者揮揮手，「存在櫃上，我們會常來的。」

說完，拉著孫兒孫女的手緩緩離開。

蘇錦召捏著碎銀子，心裡別提多開心了，掙錢的感覺真好啊。

她收好碎銀子，與順喜一起笑咪咪地送客。

不多時，店中只剩下兩個吃朝食的客人。

蘇錦召掐算著時間，估摸著快能收攤子了，便蹲在灶膛前準備滅火。

她才提著裙角蹲下，便聽有人在店外嚷嚷——

「就是這家店！李嬸子我跟妳講，這家店的肉餅可香啦，我家老爺只給我帶回去了一個，這哪能吃夠啊，我得多買幾個，給我兒子、兒媳、孫兒吃。」

「不過是一張肉餅而已，有妳形容的這麼好吃嗎？這些日子我跟著我家文遠吃了不少大席，舌頭都養刁了，未必吃得慣小食肆裡的東西。」另一個婦人道。

「哎呀，妳試試看嘛，不試怎麼知道。掌櫃的！」穿著紫色襖裙的婦人在外呼喚，「我要幾個肉餅，掌櫃人呢？」

蘇錦召一聽，連忙站了起來，自灶台後忽然出現。

穿著紫色襖裙的婦人嚇了一大跳，「哎喲我的娘！」她一撫胸口，訝道：「怎麼這灶膛裡還冒出個人來？」

蘇錦召訕訕一笑，正欲解釋，冷不丁發現人群中有一道冷冰冰的目光盯著自己。她順著那道目光看了過去，與紫襖婦人旁邊的黃衣婦人四目相對。

看清楚對方面孔的一瞬間，蘇錦召的腦海裡白了一瞬。

是她？渣男陸知遙的娘親？

蘇錦召的腦海裡不光有自己的前世記憶，同樣也有原主的記憶，她確定自己沒有認錯人。

許是受到原主記憶影響，她的心裡竟有些冒火，怎麼看眼前的黃衣婦人怎麼不順眼。

黃衣婦人亦如此，她上下打量了蘇錦召一番，「蘇錦召？妳還在西四坊呢？」

那語氣、那神態，彷彿蘇錦召待在西四坊是罪過，為人所不齒。

蘇錦召雙眼一眯，「是啊，我還在西四坊，李嬸子不也在西四坊嗎？都是老街坊老鄰居了，妳說這話是什麼意思？」

李慧蘭氣勢洶洶地瞪大一雙三角眼，「我什麼意思妳心裡明白，非讓我把話挑明了，可就沒意思了。」

吵鬧聲引來了順喜和店中的食客，他見是李慧蘭來了，衝上去便要與其爭辯。

蘇錦召一把拉住順喜，平靜道：「你去招呼客人，這裡沒事。」

順喜看了蘇錦召一眼，沒動。

氣氛瞬間變得劍拔弩張，喜歡看熱鬧的百姓紛紛探出了頭。

紫襖婦人來來回回地在蘇錦召和李慧蘭面上掃了掃，後知後覺道：「妳、妳們兩個認識啊？」接著捏著袖口暗戳戳往蘇錦召面前一湊，「呃，那個，既然認識，能不能給我們優惠點……」

李慧蘭將紫襖婦人拽回來，怒斥，「楊孀子，妳是老了胃和腦子不好使了？這女子做的東西怎麼可能好吃，妳八成是被妳相公騙了！」她瞪了蘇錦召一眼，繼續道：「她爹是個賭徒，不知跑到什麼地方躲債去了，是生是死都不知道，至於她……

「哼，小小年紀沒個正經心思，一心想著攀龍附鳳，以為自己能飛上枝頭變鳳凰，殊不知麻雀就是麻雀，天生的賤命，這輩子都沒可能攀上高枝。」

李慧蘭字字句句都直往原主的心窩子裡戳，就差當著眾人的面講出原主被她兒子拋棄後沉湖自盡的事了，蘇錦召不由冷笑，「我爹是個賭徒不假，可他再怎麼賭，也影響不到我的廚藝吧，這兩者之間並無關聯，妳這話呀，說得沒道理。」

「什麼有道理沒道理的，總之，妳配不上我兒子！」李慧蘭大聲啐道。

蘇錦召一哂，垂眸睨著李慧蘭，「聽妳這意思，妳是把妳兒子當成高枝了？」

李慧蘭聞言一哼，倨傲地揚高了下巴，「那當然，妳也不出去打聽打聽我兒如今是什麼身分，別說妳了，便是一些小官見了我兒都客客氣氣的，假以時日，定要妳這等平民彎腰塌背的奉承著！」

她幾句話得罪了周圍一大幫平民，然而她卻渾然不覺，繼續洋洋得意著。

蘇錦召冷笑一聲，諷刺道：「我從沒見過家裡窮得揭不開鍋，需要一個弱女子接濟的高枝，妳說這話不覺得臊得慌嗎？還有，妳剛才還說什麼？說我攀龍附鳳？請問妳家的兒子是龍還是鳳啊？他的出身既然如此尊貴，怎麼還待在小小的西四坊？不嫌憋屈嗎？」

「就是，讓妳兒子往天上飛啊！」看不過眼的食客幫腔道。

李慧蘭被噙得臉紅脖子粗，「妳、妳……」她擰起袖子，高高豎起了大拇指，「我兒子中了舉人，且是鄉試第一，假以時日——」

「妳也知道自己的兒子不過才中了舉人。」蘇錦召冷聲打斷李慧蘭的話，「前有南坡巷賈家次子進士及第，光耀門楣，後有大光村李寡婦的兒子高中探花，平步青雲。」

「這兩家皆出了麒麟子，卻仍低調行事，從不張揚，妳可好，妳兒子不過才中了舉人，就恨不得鬧得全天下人都知道。身為晚輩，我忠心勸妳一句，做人還是謙虛內斂些的好，省得牛皮吹出去，結果卻不盡人意，屆時摔得屁股生疼，又失了臉面。」

「妳、妳說什麼？」李慧蘭又驚又怒又倍感意外地瞪著蘇錦召，「妳敢詛咒我兒！」蘇錦召笑而不語。

李慧蘭氣得渾身亂顫，衝上來便要打人。

早有準備的順喜抄起支在門板上的掃把，「死老太婆，妳想幹什麼？」

李慧蘭足下一頓，兩眼淚汪汪，「你、你敢罵我死老太婆，我打死你……」

她顫顫巍巍衝向了順喜，卻被常來蘇家食肆的客人攔住了。

「這位大娘，稍安勿躁啊。」

「是妳出口傷人在先，妳怎麼還想打人了？」

「這位小娘子說得在理，大姊，妳該好好聽一聽啊……」

李慧蘭怔怔望了望左右，推開眾人癱坐在地，捶腿道：「蒼天吶，還有沒有天理

公道了……」

蘇錦召與一臉憤憤的順喜對視一眼，雙雙退回店裡。

楊嬌子看了眼蘇錦召，急匆匆扶起李慧蘭，勸道：「好了李嬌子，別鬧了，這麼多人看著呢，傳出去對妳家文遠不好。」她一邊勸著，一邊不忘找蘇錦召買肉夾饅，「小娘子，給我五個肉餅，快。」文遠是陸知遙的字。

說著掏出六十個銅板，放在了錢匣子裡。

閉著眼睛哭鬧的李慧蘭瞬間清醒了過來，壓著楊嬌子的手道：「妳別買她的餅，吃了她做的東西會倒大楣。」

蘇錦召無視李慧蘭，慢條斯理地做了五份肉夾饅，遞給了楊嬌子。

李慧蘭仍不肯甘休，不斷拉扯楊嬌子，瞧那咬牙切齒的樣子，似恨不能立刻抄了蘇錦召的店。

楊嬌子忙將裹著油紙的肉夾饅放進籃子，用白布蓋好後按住李慧蘭，「走吧李嬌子，快走。」

兩個婦人拉拉扯扯地走出了巷子。

「呸！死老太婆終於走了。」順喜虛掩上店門，對蘇錦召道：「召娘，妳別搭理那老太婆，她和她兒子一樣，都是混帳王八，短命鬼！」

蘇錦召默默收拾著灶台，沒有說話，腦海裡不斷浮現著原主和渣男陸知遙的舊事。原主和陸知遙自幼相識，原主沒娘，他沒爹，他一心想考取功名，原主便起早貪黑的做女紅，一個銅板一個銅板的攢錢，接濟他，助其讀書。

渣男的娘沒有什麼本事，平日裡替高門大戶漿洗衣物，勉強掙一點錢，艱難度日，她明明知道原主一直在暗中接濟渣男，卻不作聲，待渣男中了舉人便日日攬掇著他與原主一刀兩斷，以防被原主誤了前程。

渣男之所以拋棄原主，一是因其心志不堅，人品有缺，二則是聽了其母的教導，也去作那魚躍龍門，身價陡增的美夢去了。

卸磨殺驢，過河拆橋，活脫脫兩隻貪蠢不堪的白眼狼，真是又可笑又可恨。

蘇錦召邊想邊給順喜做了一個肉夾饅，又盛了一碗鴨血粉絲湯，「沒事的，我若真把他們當回事，反而顯得我眼皮子淺了。如今咱們和她共同生活在一個坊裡，少不得碰上幾回面，鬥上幾回嘴，等咱們攢夠了錢，離開西四坊就沒有這些糟心事了。」她將碗筷擺好，「好了，不說這些了，快來吃飯。」

一聽蘇錦召招呼自己吃飯，順喜面上的戾氣頓時沒了影蹤，笑呵呵坐在了她的對面。

店中靜謐無聲，只餘下美食的香氣。

另一條巷子裡，李慧蘭仍舊和楊嬌子拉扯著。

「妳放開我，放開！」李慧蘭用盡全力掙開楊嬌子的手，怒道：「妳一直拽著我幹什麼？我還能乘著風飛到天上去不成？」

楊嬌子扶了扶籃子，望著氣鼓鼓的李慧蘭道：「哎哟，我看妳生了一大肚子的氣，是快要飛到天上去，當然得拽著點。」說著伸出手，安撫地按了按她的胳膊，

「我說妳呀，也別生氣啦，妳家文遠那點事誰不知道啊，你們負了人家在先，人

家都沒找你們討要公道，你們又鬧什麼呢？」

呼哧呼哧喘著氣的李慧蘭聽罷差點一口氣沒上來，「誰說我兒負了她？誰說的？」她極力否認，「我兒子根本不認識她，是她死皮賴臉纏著我兒子，你們不知道真相就不要亂說話！」

楊嬌子點頭如搗蒜，「是是是，我們不會再亂說話。」她默默吞了口口水，「不過，這姑娘做的肉餅是真的香，妳聞聞這味道，饞了我一路呢。」邊說邊把籃子遞了過去。

李慧蘭立即別過臉，「拿開，難聞死了。」

「難聞？哪裡難聞了，明明很香嘛。」楊嬌子撇了撇嘴，賭氣似的取出一個肉夾饃，「妳不吃我吃。」

她折了折浸潤了不少湯汁的油紙，咬下一大口，濃郁的肉香氣立刻充滿整個口腔。楊嬌子眯著眼睛慢慢咀嚼，越嚼表情越是陶醉，「我的乖乖，這姑娘是怎麼把豚肉煮得這麼香的？我也做了一輩子豚肉，怎的就做不出這樣的滋味。」

李慧蘭站在一旁乾瞪眼，滷肉的香氣一個勁地往她鼻子裡鑽，她躲不開，逃不掉，有心閉氣不聞，奈何那香味實在霸道，聞了還想聞，怎麼也控制不住似的。

哼！那小蹄子做得一手好豚肉又怎樣？還不是個出身低微的賤種，她一定要讓那蹄子離開西四坊，莫汙了她兒子的好名聲。

拿定主意的李慧蘭咬著牙根盯著抱著肉夾饃狼吞虎嚥的楊嬌子，不自在地吞了口口水，強撐著面子道：「豚肉有什麼好吃的，少見多怪。」

說完頭也不回地跑了，徒留楊嬌子一人在巷子裡忘我啃餅。